Crema de Calabaza con Pistachos y Crackers Especiados. Despidiendo Halloween

Pasó Halloween por fin, dejando un reguero de falsos cadáveres por las calles de mi pueblo que, la noche del viernes parecía sacado de aquel vídeo clip de Michael Jackson lleno de zombies.

Por suerte, a los chapados a la antigua nos sigue quedando la posibilidad de cumplir con esa tradición que me parece tan bonita de honrar a nuestros muertos de una manera más castiza; engalanando cementerios y elaborando panellets, huesos de santo o suspiros de monja.

Pero la moda de disfrazarse, para matar a sustos a los vecinos, importada de América; trae consigo además recetas propias de estilo estadounidense, llenas de color y con aspecto divertihorripilante que vuelven locos a los más pequeños.

Así, terroríficos Cupcakes, Cakepops, Pumpkin Cakes se introducen en nuestras

cocinas tratando de arrinconar a nuestros delicados dulces de siempre.
Pero aquí estamos los bloggers que, llegado este momento, cumplimos con la extraordinaria labor de desempolvar las recetas de las abuelas y alternarlas con las más modernas, dando así la opción a nuestros seguidores de elegir como celebrar estos días.
Una agenda a rebosar me ha impedido ofreceros con antelación alguna receta original, acorde con estas fechas, con la que pudieseis deleitar a los vuestros, a cambio os recuerdo esta otra que os servirá para prepararla además a lo largo de los muchos días de frío que nos esperan.
Una crema de calabaza con Pistachos y Crackers Especiados de la que aquí os dejo la receta.
Espero que os guste.
Besos.

Paso a Paso

Ingredientes (para 4 personas):

Para los Crackers

– Un paquete de Masa para Empanadillas refrigerado (he usado de «La Cocinera»).

– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra Suave.

– Media Cucharadita de Comino en Polvo.

– Media Chucharadita de Especias Orientales (Marca Ducros).

– Un Cortapastas con forma de Calabaza.

Mezclamos las especias con el aceite y reservamos. Cortamos las obleas con el cortapastas. Las colocamos en la bandeja del horno sobre papel de hornear y las pintamos con el aceite especiado. Horneamos a 180ºC con el horno precalentado hasta que estén bien doraditas. Sacar del horno y dejar que enfríen un poco antes de ponerlas en un plato. Reservar hasta servir.

Crackers Especiados

Para la Crema de Calabaza

– 1 Kilo de Calabaza.

– 1 Litro de Caldo de Verduras.

– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Suave.

– Media Cebolleta (o una pequeña).

– 1 Puerro.

– 1 Zanahoria grande.

– Un trocito pequeño de Jengibre Fresco (del tamaño de una almendra).

– Media Cucharadita de Sal.

– Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.

– Una Pizca de Comino.

– 2 Cucharadas de Salsa de Soja.

– 20 gr. de Pistachos Pelados.

– Un chorrito de Leche (Opcional).

Con ayuda de un mortero trituramos los pistachos (reservando 8 enteros para decorar) sin llegar a pulverizarlos y los reservamos.

Picamos el jengibre y reservamos también. Cotamos la cebolleta, el puerro, la zanahoria, la calabaza y comenzamos por pochar en el aceite a fuego medio la cebolleta y puerro picados. Cuando empiecen a transparentar sin dejar que se doren, incorporamos la zanahoria y el jengibre y cocinamos durante 5 minutos removiendo de vez en cuando para que se mezclen bien los ingredientes. Será momento de agregar la calabaza troceada, la sal, las especias, la salsa de soja y cocinaremos otros 5 minutos más removiendo también un par de veces mientras se cocina. Añadimos ahora el caldo, elevamos la temperatura a fuego medio alto y cuando empiece a hervir volvemos a bajar el fuego a temperatura media, semitapamos la olla y cocinamos hasta que la zanahoria esté tierna (1 hora aproximadamente). Durante ese tiempo el caldo reducirá un poco. Es momento de triturar y hacer la crema a la que puedes añadir un poco de leche que le dará una textura más suave.

Servir calentita rematada por los pistachos y acompañada por unos crackers.

Ya sé lo que Quiero